

[Kuchen und Dessert](#) · 19. Oktober 2017

### **Obstkuchen für Eilige**

Die beste Freundin hat sich spontan zum Kaffeeklatsch angemeldet oder man hat sonntags Lust auf ein kleines Stückchen Kuchen? Zu einem 3 Gänge Menü soll es etwas Warmes, süßes Ofenfrisches als Dessert geben?

Dazu muss man nicht immer einen großen Kuchen backen, denn dafür gibt es die kleinen hübschen Kuchenformen mit einem Durchmesser von etwa 18 bis 20 cm. So muss man nicht die ganze Wochen denselben Kuchen essen und man spart auch Platz in der Kühltruhe. Abwechslung ist doch Trumpf, oder?

Das Tolle an diesem Obstkuchen für Eilige; kein lästiges Abwiegen oder Abmessen! Ein Löffel genügt. Ist das nicht klasse? Und der kleine Kuchen ist ein Genuss! Man kann frisches Obst oder aber auch Obst aus der Konserve verwenden.



**Rezept für einen kleinen Obstkuchen für eine Springform von 18 cm Durchmesser. Ergibt 8 kleine Stücke**

- 1 gehäufte EL weiche Butter
  - 2 gehäufte EL Zucker
  - 1 Ei
  - 3 gehäufte EL Mehl
  - 1 Prise
  - Salz
  - 1 Päckchen Vanillezucker
  - 1 TL Backpulver
  - 2-3 EL kalte Milch
  - etwas Zitronenabrieb
  - Obst nach Wahl frisch oder aus der Konserve
1. Den Backofen auf 210° bei Unter/Oberhitze vorheizen

2. Butter, Zucker und Ei mit einem elektrischen Handrührgerät schaumig schlagen
3. Mehl, Backpulver und Vanillezucker hinzugeben und unterrühren
4. Die kalte Milch dazu geben und einrühren
5. Die Springform leicht einfetten und mit Mehl bestäuben
6. Den Teig in die Form füllen und glatt streichen
7. Nun den Teig mit dem Obst nach Wahl oder Saison belegen
8. Die Form in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 30 Min. backen ( Garprobe mit einem Holzstäbchen)
9. Den Kuchen aus dem Ofen nehmen und in der Form auskühlen lassen
10. Den noch warmen Kuchen mit 2 EL feinem Zucker bestreuen oder mit Aprikosenmarmelade bestreichen